

Gobierno del Estado de Puebla

Secretaría de Gobernación

Orden Jurídico Poblano

*Publicación de las Reglas de Operación del Programa Puebla Nutrida
(Orientación y Educación Alimentaria)*



REFORMAS

Publicación	Extracto del texto
30/abr/2020	PUBLICACIÓN de las Reglas de Operación del Programa Puebla Nutrida (Orientación y Educación Alimentaria), que emite la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

CONTENIDO

REGLAS DE OPERACIÓN PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA (ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA).....	4
1. INTRODUCCIÓN.....	4
1.1. ANTECEDENTES.....	6
1.2. GLOSARIO.....	8
1.3. MARCO LEGAL.....	12
2. OBJETIVO DEL PROGRAMA.....	13
3. LINEAMIENTOS GENERALES.....	13
3.1. Cobertura.....	13
3.2. Población.....	14
3.2.1. Población objetivo.....	14
3.2.2. Criterios de focalización.....	14
3.4. Características de los apoyos.....	14
3.4.1. Tipo de apoyo.....	14
3.4.2. Unidad y periodicidad de los apoyos.....	14
3.4.3. Criterios de selección para los insumos.....	14
3.5. Acciones transversales.....	14
3.6. Derechos, obligaciones, sanciones y causas de baja.....	15
3.6.1. Derechos.....	15
3.6.2. Obligaciones.....	15
3.6.3. Sanciones.....	15
3.6.4. Causas de baja.....	16
4. INSTANCIAS PARTICIPANTES.....	16
4.1. Instancia ejecutora.....	16
4.2. Instancia normativa.....	16
4.3. Instancia de control y vigilancia.....	16
5. MECÁNICA DE OPERACIÓN.....	16
5.1. El SEDIF a través de la DADC.....	16
5.2. El SEDIF a través de las Delegaciones Regionales.....	18
5.3. El SEDIF a través de los Sistemas Municipales DIF.....	19
6. SEGUIMIENTO.....	26
7. EVALUACIÓN.....	26
8. ENFOQUES DEL PROGRAMA.....	26
9. TRANSPARENCIA.....	27
10. CONTRALORÍA SOCIAL (PARTICIPACIÓN SOCIAL).....	27
11. PADRONES DE BENEFICIARIOS.....	28
12. PROCEDIMIENTO DE QUEJA O INCONFORMIDAD.....	28
13. BLINDAJE ELECTORAL.....	28
14. EXCEPCIONES.....	28
15. EVALUACIÓN INTERNA.....	29
16. ANEXOS.....	30
ANEXO 1.....	30

ANEXO 2	31
ANEXO 3	33
ANEXO 4	34
ANEXO 6	45
TRANSITORIOS	46

**REGLAS DE OPERACIÓN PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA
(ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA)**

PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA
(ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA)

FECHA DE ACTUALIZACIÓN
ENERO 2020

Revisó
C. Lic. Gerardo Sánchez
Alarcón
Jefe del Departamento de
Orientación Nutricional y
Desarrollo Comunitario

Autorizó
C. Francisco Javier Navarrete
López
Director de Alimentación y
Desarrollo Comunitario

1. INTRODUCCIÓN.

La Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla, emite las Reglas de Operación aplicables al Programa: PUEBLA NUTRIDA (ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA).

En el marco de las Directrices hacia el Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024

Directriz 2: Bienestar social e igualdad.

Para revertir la situación de desigualdad social en México, las líneas de acción de esta directriz deben contribuir a:

- El bienestar prioritariamente para los grupos vulnerables, quienes sufren por carencias, olvido y abandono; en especial, a los pueblos indígenas de México. Por el bien de todos, primero los pobres.
- El bienestar desde una perspectiva de derechos y de ciclo de vida: mujeres, primera infancia, niñas, niños, jóvenes, adultos mayores, personas con discapacidad.
- La salud para el bienestar.
- La garantía del derecho del pueblo a la alimentación.

En el marco del Plan Estatal de Desarrollo 2019-2024.

Eje 4: Disminución de las desigualdades.

Objetivo.- Reducir la pobreza y la brecha de desigualdad social, entre las personas y las regiones, con un enfoque sostenible.

Estrategia 1.- Generar las condiciones que permitan mejorar el bienestar integral de las personas.

Líneas de acción: 6. Fortalecer las estrategias que permitan incrementar el acceso a la alimentación a las personas en situación de vulnerabilidad, con un enfoque integral.

La asistencia social, es un derecho de todos los mexicanos y le corresponde al Estado brindarla en cumplimiento a la Ley General de Salud y la Ley de Asistencia Social. Esta última, confiere al Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF) la facultad de coordinar el Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada y fijar las bases sobre las cuales se sustentará la coordinación y concertación de acciones, del mismo, integrado, entre otras instancias, por los Sistemas Estatales DIF (SEDIF) para desarrollar la coordinación de los Programas Alimentarios, el SNDIF emitió los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020 (EIASADC 2020) que contempla acciones sustantivas de focalización, orientación y educación alimentaria y aseguramiento de la calidad. El principal objetivo de la estrategia es, contribuir a mejorar el estado de nutrición de los sujetos de asistencia social.

Así mismo, el SNDIF implementa la Estrategia Nacional de Orientación Alimentaria en las que se establecen las políticas para el diseño e implementación de acción es en materia de alimentación.

El reto más grande del Estado de Puebla es garantizar el acceso a oportunidades que permitan, tanto a mujeres como a hombres, desarrollar sus capacidades y ejercer plenamente sus libertades y derechos, aprovechando su potencial productivo y creativo para mejorar sus condiciones de vida.

Que los Programas de Asistencia Social Alimentaria del Sistema DIF Estatal, permiten atender las necesidades prioritarias en materia de deficiencias nutricias en el Estado, a través del suministro de insumos básicos a sujetos vulnerables que habiten en zonas indígenas, rurales y urbanas marginadas, con el objeto de fortalecer el estado nutricional de la población vulnerable. Adicionalmente, se brinda a la población orientación y educación alimentaria, favoreciendo a la

protección de la salud en materia nutricia a fin de lograr un desarrollo integral e incluyente.

El Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia de Puebla, implementa el Programa Puebla Nutrida en coordinación con las Delegaciones Regionales y los Sistemas Municipales DIF y lo considera un Programa que hace realizable tres derechos fundamentales: la alimentación, la salud y la educación en población sujeta a la asistencia social del Estado.

El Programa Puebla Nutrida está a cargo de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario (DADC), quien establece las presentes Reglas de Operación.

Las pláticas y/o talleres que se imparten se basan en las recomendaciones emitidas anualmente por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, fundamentadas en los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020, la Estrategia Nacional de Orientación Alimentaria y de acuerdo a lo indicado en la Norma Oficial Mexicana NOM-014-SSA3-2013 “Para la Asistencia Social Alimentaria a Grupos de Riesgo”, así como en la NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud “Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación”.

Así mismo, la planeación de las acciones del Programa Puebla Nutrida (Orientación y Educación Alimentaria) deben estar basadas en la identificación de los problemas de la comunidad relacionados a la alimentación y nutrición, señalando los factores que determinan esos problemas y cómo son afectados los patrones de consumo de alimentos, examinando en el corto y largo plazo las consecuencias de los problemas nutrimentales, en este sentido el SEDIF a través del Departamento de Orientación Nutricional (DONDC), establece en sus Reglas de Operación, un programa de trabajo para que las Delegaciones Regionales y los SMDIF y/o autoridad de la junta auxiliar sean los encargados de difundir a las beneficiarias y beneficiarios de los programas y a la población en general, los temas de orientación y educación alimentaria.

1.1. ANTECEDENTES.

La desnutrición, especialmente durante la gestación y los primeros años de vida, aumenta el riesgo de morbilidad y mortalidad por enfermedades infecciosas afectando el crecimiento y el desarrollo mental, lo que se manifiesta por disminución en el desempeño escolar y en el rendimiento intelectual a lo largo de la vida. Además, aumenta

el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles en la vida adulta vida (Cuevas-Nasu et al.,2019 y De la Cruz-Góngora et al., 2019).

Las alteraciones en el equilibrio entre la ingestión de energía y el gasto energético, resultan tanto en desnutrición o como en sobre peso u obesidad. Todas estas condiciones tienen efectos adversos en la salud, que dependerán del tipo de mala nutrición sufrida y de la etapa de la vida en la que se presenten.

En el ámbito poblacional, México cuenta con información de dos Encuestas Nacionales de Nutrición (1988,1999), con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006 (ENSANUT 2006), así como la ENSANUT2012 y 2018, las cuales describen la polarización epidemiológica que actualmente vive nuestro país: por un lado altas cifras de desnutrición y anemia, y por el otro, aumentos sin precedentes en la prevalencia de sobrepeso y obesidad, en niños en edad escolar, adolescentes y adultos; todo ello, derivado de una alimentación inadecuada.

Dicha polarización, genera la necesidad de crear y reforzar acciones para enfrentarla. La desnutrición crónica, persiste en un 10% de los niños menores de 5 años (Cuevas-Nasu et al., 2017), resaltando que las prevalencias de desnutrición crónica en grupos vulnerables se elevan a 14.9% mientras que la anemia afecta al 23.0% de los menores. Por otro lado, el crecimiento acelerado de la problemática de sobrepeso y obesidad entre 2012 y 2018, en niños de edad escolar, adolescentes y adultos, ha tenido un alarmante paso de 34.4 a 35.6%, 34.9 a 38.9% y 71.2 a 74.9% respectivamente (ENSANUT, 2018).

Las consecuencias de enfermedades como la diabetes, hipertensión, enfermedades del corazón, entre otras que causa la obesidad, además de deficiencias en el rendimiento escolar y problemas emocionales como autoestima disminuida, no sólo causan problemas en las personas que la padecen, sino en su entorno y en la propia economía del país. Estimaciones de la OCDE prevén que entre 2020 y 2050, el Producto Interno Bruto (PIB) se reducirá en 5.3% en México debido a la epidemia de sobrepeso y obesidad, de la cual, también forman parte los grupos vulnerables.

En el caso específico de Puebla, la baja talla para la edad, indicador de desnutrición crónica, continúa siendo un grave problema de salud pública. En el ámbito estatal, 20 de cada 100 niñas y niños menores de 5 años la presentan; para las zonas rurales, esta cifra representa casi 30 de cada 100 y un 20% de estos menores, presentan anemia. Por otro lado, las niñas y niños que tienen de 5 a

11 años presentan problemas de sobrepeso y obesidad, representando casi un 30% de dicha población; 36.3% de los adolescentes también la padecen; mientras que en adultos la incidencia es de 7 de cada 10.

Por otro lado, cabe destacar que una de las principales causas por las que se originan problemas de mala nutrición es la inseguridad alimentaria, que de acuerdo a la ENSANUT 2018 el 55.5% de los hogares la presentan. Así mismo, datos del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social 2014 (CONEVAL 2014) indican que el 64.5% de la población se encuentra en pobreza, de la cual, 16.2% es extrema; y 23.91% presenta carencia por acceso a la alimentación.

Finalmente, lo anteriormente citado, da un panorama de que si estos problemas no se atienden, traerán como consecuencia graves problemas a la salud, por lo que se deben tomar acciones conjuntas a favor del bienestar de la población en condiciones de vulnerabilidad.

1.2. GLOSARIO.

Alimentación: Conjunto de procesos biológicos, psicológicos y sociológicos, relacionados con la ingestión de alimentos mediante el cual el organismo obtiene del medio los nutrimentos que necesita, así como las satisfacciones intelectuales, emocionales, estéticas, socioculturales, que son indispensables para la vida humana plena.

Alimentación complementaria: Es el proceso que se inicia con la introducción y paulatina de alimentos diferentes a la leche humana, para satisfacer las necesidades nutrimentales de la niña o el niño, se recomienda después de los 6 meses de edad.

Alimentación correcta: Hábitos alimentarios que, de acuerdo con los conocimientos reconocidos en la materia, cumple con las necesidades específicas de las diferentes etapas de la vida, promueve en los niños y las niñas el crecimiento y desarrollo adecuados, y en los adultos permite conservar o alcanzar el peso esperado para la talla y previene el desarrollo de enfermedades.

Asistencia Social: Conjunto de acciones tendientes a modificar y mejorar las circunstancias de carácter social que impiden al individuo su desarrollo integral, así como la protección física, mental y social de personas en estado de necesidad, desprotección o desventaja física y mental, hasta lograr su incorporación a una vida plena y productiva.

Asistencia Social Alimentaria: Acción de proporcionar a grupos en riesgo y a grupos vulnerables ayuda alimentaria directa, orientación

alimentaria, promoción de la salud y vigilancia de la nutrición, para contribuir a mejorar las circunstancias por las que atraviesa esta población.

Beneficiarios: Población a la que van dirigidas los programas y apoyos de asistencia social.

Calidad: Propiedades y características de un producto o servicio para satisfacer las necesidades específicas o implícitas de los consumidores.

Capacitación: Proceso de formación destinado a promover, facilitar, fomentar y desarrollar las aptitudes, habilidades o conocimientos de las personas, con el fin de permitirles mejores oportunidades y condiciones de vida.

CONEVAL: Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social.

Cultura alimentaria: Manifestación singular de un grupo social relativa a sus hábitos de consumo de alimentos, con base en su acervo culinario, el cual está conformado por factores geográficos, económicos, sociales, religiosos e históricos.

DADC: Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario.

Desnutrición: Al estado patológico inespecífico, sistémico y potencialmente reversible que se genera por el aporte insuficiente de nutrimentos, o por una alteración en su utilización por las células del organismo. Se acompaña de varias manifestaciones clínicas y reviste diversos grados de intensidad (leve, moderada y grave).

Dieta correcta: A la que cumple con las siguientes características de la dieta correcta: completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada.

DONDC: Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario.

Espacio alimentario: Lugar designado para la preparación y consumo de alimentos mediante la organización y la participación social.

Estado de nutrición o estado nutricional: Es el resultado del equilibrio entre la ingestión de alimentos (vehículo de nutrimentos) y las necesidades nutrimentales de los individuos; es Asimismo consecuencia de diferentes conjuntos de interacciones de tipo biológico, psicológico y social.

Fibra dietética: A la parte comestible de las plantas o hidratos de carbono que son resistentes a la digestión y a la absorción en el

intestino delgado humano y que sufren una fermentación total o parcial en el intestino grueso. La fibra dietética incluye polisacáridos, lignina y otras sustancias asociadas a las plantas. Se les divide en solubles e insolubles. Su consumo insuficiente se ha asociado con la aparición de enfermedades crónicas. Se encuentra en leguminosas, cereales integrales, verduras y frutas.

Hábitos alimentarios: Conjunto de conductas adquiridas por un individuo, por la repetición de actos en cuanto a la selección, la preparación y el consumo de alimentos. Los hábitos alimentarios se relacionan principalmente con las características sociales, económicas y culturales de una población o región determinada. Los hábitos generalizados de una comunidad suelen llamarse costumbres.

Inocuo: Concepto que implica que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepara y/o consume de acuerdo con el uso a que se destina.

Lactancia materna: Alimentación de los niños con leche materna, se sugiere que sea exclusiva los primeros seis meses, y complementada por dos años o más.

Menú cíclico: Serie de menús planificados para un periodo específico que evita la repetición de platillos y la monotonía.

Niñas y niños: Personas de hasta 12 años incompletos, tal como lo establece el Artículo 2 de la Ley para la Protección de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes.

Obesidad: Enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo. Se determina la existencia de obesidad en adultos cuando existe un índice de masa corporal mayor de 30 kg/m². Se debe a la ingestión de energía en cantidades mayores a las que se gastan, acumulándose el exceso en el organismo en forma de grasa.

Orientación y educación alimentaria (OEA): Conjunto de acciones enfocadas en transmitir nuevos conocimientos, así como reforzar aquellas buenas prácticas que realiza la comunidad, a través de diferentes actividades que motiven a tener actitudes saludables, mismas que, con el tiempo, se conviertan en acciones cotidianas (hábitos).

Perspectiva de género: Considera el papel social y cultural de las mujeres, hombres, niñas, niños y adolescentes, a fin de promover la equidad e igualdad de oportunidades y responsabilidades en un programa determinado.

Perspectiva regional: Considera la cultura y tradiciones regionales para rescatar y mejorar las prácticas alimentarias de la comunidad, la familia y el individuo, por un lado, y por el otro, incentivar la economía y producción local, así como fomentar el desarrollo regional.

Población objetivo: Población que un programa tiene planeado o programado atender para cubrir la población potencial y que cumple con los criterios de elegibilidad establecidos en su normatividad.

Prácticas de higiene: Medidas necesarias que se realizan durante las diferentes etapas de la cadena alimentaria, para garantizar su inocuidad.

Promoción de la salud: al proceso que permite fortalecer los conocimientos, aptitudes y actitudes de las personas para participar corresponsablemente en el cuidado de su salud y para optar por estilos de vida saludables, facilitando el logro y conservación de un adecuado estado de salud individual y colectiva mediante actividades de participación social, comunicación educativa y educación para la salud.

Reglas de Operación (ROP): Son un conjunto de disposiciones que precisan la forma de operar un programa, con el propósito de transparentar y normar la distribución y entrega de los apoyos alimentarios.

Salud Comunitaria: Se refiere a la combinación de habilidades, creencias y ciencias, dirigidas hacia el mantenimiento y la mejora de la salud de todas las personas de la comunidad a través de la acción colectiva o social, para lograr un estado de completo bienestar físico, mental y social.

Seguridad alimentaria: El acceso físico y económico de todas las personas, en todo momento, a los alimentos inocuos y nutritivos que se requieren para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida saludable y activa.

SNDIF: Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

Situación de emergencia: Condición que puede causar un daño y propiciar un riesgo excesivo para la seguridad e integridad de la población en general, generada o asociada con la inminencia, alta probabilidad o presencia de un agente perturbador.

Vulnerabilidad: Fenómeno social que implica la presencia de una condición de riesgo que padece un individuo o una familia, resultado de la acumulación de desventajas sociales, de manera que dicha

situación impide que esas condiciones sean superadas por ellos mismos y queden limitados para incorporarse a las oportunidades de desarrollo.

1.3. MARCO LEGAL.

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos: Artículos 1º, 2º apartado B, 4º y 27 fracción XX, entre otros.
- Ley General de Salud: Artículos 2º fracción V, 3º fracción XVIII, 6º fracciones X, y XI, 7º fracción XIII Bis, 27 fracciones IX y X, 111 fracción II, 112 fracción III, 114, 115 fracciones II, IV y VII, 159 fracciones V y VI, 167, 168, 169, 172, 210, 212 y 213, entre otros.
- Ley General de Desarrollo Social: Artículos 3º fracción VII, 6º, 14 Fracción I, 19 fracción V, 30, y 36 fracción VII, entre otros.
- Ley General de Educación: Artículo 41º.
- Ley General de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes: Artículos 36, 37, 39, 50 fracciones I y VIII, 53 y 116 fracción XIV, entre otros. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, D.O.F. 24-02-2017. Vigente.
- Ley de Asistencia Social.
- Ley sobre el Sistema Estatal de Asistencia Social, P.O.E.13-09-2013.
- Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Puebla, 04-05-2016. Vigente.
- Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de los Sujetos Obligados del Estado de Puebla, P.O.E. 25-11-2013.
- Ley para la Igualdad entre Mujeres y Hombres del Estado de Puebla.
- Ley General de los Derechos de Niñas y Niños y Adolescentes (DOF 04-12-2014)
- Agenda 2030 de Naciones Unidas: Objetivo 1, meta 1.1, 1.2, 1.3, 1.5, objetivo 2, meta 2.1, 2.2, 2.3, objetivo 3, metas 3.2, objetivo 4, metas 4.1, 4.2, 4.7, objetivo 5, metas 5.4, 5.5, objetivo 10, metas 10.2, 10.3, 10.4, objetivo 12, metas 12.3, 12.8, objetivo 16, metas 16.6, 16.7, 16.b, y objetivo 17, meta 17.17, entre otros.
- Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024.
- Plan Estatal de Desarrollo 2019-2024.
- Reglamento Interior de la Secretaría de Salud.

- Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos y Bebidas. Preparados y Procesados en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional.
- Norma Oficial Mexicana NOM-014-SSA3-2013, Para la Asistencia Social Alimentaria a grupos de riesgo.
- Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA2-1993, Control de la nutrición, crecimiento y desarrollo del niño y del adolescente. Criterios y procedimientos para la prestación del servicio.
- Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-050-SSA2-2018, Para el fomento, protección y apoyo a la lactancia materna.
- Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-031-SSA2-2014, Para la atención a la salud de la infancia.
- Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020
- Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla, P.O.E.06-03-2017.

2. OBJETIVO DEL PROGRAMA.

Promover la integración de una alimentación correcta conforme lo establecido en la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASAC) del SNDIF, a través de acciones formativas y participativas con perspectiva familiar, comunitaria, de género y regional, a fin de empoderar a los beneficiarios de los programas para la toma de decisiones saludables.

3. LINEAMIENTOS GENERALES.

3.1. Cobertura.

Estatal, privilegiando zonas indígenas, rurales y urbanas marginadas. Asimismo, se da prioridad a las localidades de alta y muy alta marginación.

3.2. Población.

3.2.1. Población objetivo.

Personas que se encuentren en zonas indígenas, rurales y urbanas dentro del estado preferentemente.

3.2.2. Criterios de focalización.

Personas en localidades de alta y muy alta marginación.

Personas que se encuentren en carencia alimentaria

Personas que tengan problemas de desnutrición, sobrepeso, obesidad o enfermedades crónicas.

3.3. Requisitos de selección de beneficiarios.

No aplica la entrega de documentación ya que los beneficiarios deben de presentarse cuando exista convocatoria por parte de los SMDIF o Delegaciones Regionales, previa calendarización.

3.4. Características de los apoyos.

No aplica, ya que este Programa otorga información en materia alimentaria y nutricia; en algunos casos, material informativo.

3.4.1. Tipo de apoyo.

Capacitaciones teórico-prácticos en orientación y educación alimentaria.

3.4.2 Unidad y periodicidad de los apoyos.

Pláticas y/o talleres de alimentación que se deben impartir a los beneficiarios de manera mensual, asimismo a la población en general en cualquier momento que se requiera.

3.4.3 Criterios de selección para los insumos.

Este programa no proporciona apoyo alimentario, solo aporta información para el uso correcto de los insumos.

3.5. Acciones transversales.

Para la implementación de este programa debe considerarse:

- Partir de las aspiraciones y sueños de las personas para llevar una vida saludable.
- Conocer las necesidades que tienen las personas y qué factores influyen en su alimentación.

- Empoderar a las personas para que tomen el control de su propia alimentación y salud.
- Aspirar a mejoras pequeñas y significativas en cuanto a lo que las personas hacen y perciben con respecto a su alimentación.
- Llevar a cabo actividades educativas, participativas y realistas, es decir, enfocadas a alcanzar objetivos viables a promover comportamientos concretos en torno a la alimentación saludable y que puedan realizarse con recursos existentes en la comunidad.
- Incluir a todos los sectores relevantes de una comunidad y mejorar sus capacidades.
- Influenciar a los tomadores de decisión para que promuevan políticas públicas que promuevan dietas saludables.
- Abogar por un ambiente alimentario, para favorecer opciones más saludables.

3.6. Derechos, obligaciones, sanciones y causas de baja.

3.6.1. Derechos.

1. Recibir la información necesaria, de manera clara y oportuna, para participar en el Programa.
2. Recibir un trato digno, respetuoso, oportuno, con calidad y equitativo, sin discriminación alguna.
3. Atención, capacitación sin costo alguno.
4. La confidencialidad y privacidad de los datos personales con base a la Ley de Transparencia y acceso a la información pública del Estado de Puebla, así como de la Ley de Protección de Datos Personales en posesión de los sujetos obligados del Estado de Puebla.

3.6.2. Obligaciones.

Cumplir con lo que le corresponda hacer y proporcionar bajo protesta, decir verdad respecto a la información que se requiera de acuerdo a estas Reglas de Operación.

Participar en las actividades convocadas por el SMDIF y/o autoridad de la junta auxiliar y SEDIF.

3.6.3. Sanciones.

En caso de no asistir a las pláticas-talleres de orientación y educación alimentaria puede ser motivo de baja del Programa Alimentario al que

se pertenezca de acuerdo a las Reglas de Operación de cada uno de ellos.

3.6.4. Causas de baja.

En este programa no hay una baja, ya que se puede tomar en cualquier momento, pero en el caso de ser beneficiario de los diferentes Programas Alimentarios y no asistir a las pláticas-talleres de orientación y educación alimentaria puede ser motivo de baja de dichos Programas de acuerdo a las Reglas de Operación de cada uno de ellos.

4. INSTANCIAS PARTICIPANTES.

4.1. Instancia ejecutora.

En el ámbito de competencia municipal los SMDIF y/o autoridad de la junta auxiliar, serán las instancias operadoras del Programa, quienes estarán bajo la administración, supervisión y control de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario.

La Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario por medio del Departamento de Orientación Nutricional (DONDC) y/o Las Delegaciones Regionales en el ámbito de competencia del SEDIF.

4.2. Instancia normativa.

El Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia (SEDIF), a través de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario, establecerá las Reglas de Operación para el buen funcionamiento del Programa, basado en los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario que emite el Sistema Nacional DIF.

4.3. Instancia de control y vigilancia.

La instancia responsable del control, seguimiento, verificación y evaluación del Programa será el SEDIF a través de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario.

5. MECÁNICA DE OPERACIÓN.

5.1. El SEDIF a través de la DADC.

1. Hacer una revisión bibliográfica de los diferentes temas de Orientación Alimentaria.

2. Elaborar y entregar en electrónico, el material del programa Puebla Nutrida correspondiente al periodo 2020 (formatos, presentaciones, carteles, folletos y/o trípticos, etc.) a todas las Delegaciones Regionales y Sistemas Municipales DIF. Se resalta la entrega de las guías de menús de Desayunos Escolares en ambas modalidades (Fría y Caliente) como parte obligatoria del material con el que debe contar cada escuela beneficiada del Programa, así como de los respectivos machotes de las cartas compromiso de “Inclusión de verduras y frutas” por parte de los comités de desayunos escolares como parte de la estrategia para la inclusión diaria de estos alimentos.
3. Capacitar al personal de las Delegaciones Regionales SEDIF y de los SMDIF sobre la manera de aplicación y de difusión del material de orientación alimentaria a la población objetivo.
4. Recibir de las Delegaciones Regionales y revisar, los formatos correspondientes de orientación alimentaria como fecha máxima el último día del mes hábil de la elaboración de las pláticas-talleres. En conjunto con fotografías en digital de las pláticas-talleres efectuados, en donde haga constar el haberlas efectuado a los correos: stephanie.gomiciaga@sedif.gob.mx; paola.gallegos@sedif.gob.mx. Dicha evidencia se recibirá en formato de Excel, un archivo por mes y en una hoja diferente las fotografías que correspondan a cada municipio.
5. Concentrar la información recibida de manera mensual para realizar un reporte de entrega por municipio y ser enviado a las Delegaciones Regionales correspondientes, para determinar acciones, seguimiento y evaluación en el Programa.
6. Recibir de las Delegaciones los acuses de recibido de las guías de menús y las cartas compromiso de la “Inclusión de verduras y frutas” dentro de la primera quincena del mes de marzo de 2020, de cada uno de los comités de padres de familia del programa de Desayunos Escolares (ambas modalidades), con sus respectivas evidencias fotográficas, en un archivo de Excel, y en cada hoja un municipio, especificando el nombre del municipio, la localidad, el grado de marginación, el nombre de la escuela y la fecha de entrega.
7. Entregar al SNDIF los reportes correspondientes al cronograma de actividades; herramientas o líneas de acción para brindar orientación y educación alimentaria; evidencia fotográfica de las pláticas y talleres elaborados; guías de menús; acuses de recibido de las guías de menús con evidencia fotográfica; acciones llevadas a cabo para la inclusión de verduras y frutas.

8. Acudir a la impartición de capacitaciones conforme a programación realizada por el Departamento, previa solicitud de las Delegaciones Regionales y/o de los SMDIF, a través de personal del Departamento; de la unidad móvil Puebla Nutrida; o personal exclusivo de preparación de alimentos.

5.2. El SEDIF a través de las Delegaciones Regionales.

1. Corroborar que todos los SMDIF tengan la información y material correspondiente al Programa, en caso de no ser así, la Delegación es la responsable de proporcionarla.

2. Supervisar y/o realizar pláticas-talleres en cada municipio perteneciente a la Delegación Regional conforme lo establecido por el DONDC, de tal manera que se vigile el cumplimiento de las metas mensuales, correspondientes en este caso a 200 beneficiarios por cada uno de los SMDIF que conforman la Delegación Regional, por ejemplo, si una Delegación la conforman 10 SMDIF, la meta mensual se establecerá en 2,000 beneficiarios.

3. Revisar y recibir los formatos del programa de Puebla Nutrida (reporte mensual de capacitaciones, reporte de plática-taller en orientación alimentaria, listado de beneficiarios, evaluación inicial y final a beneficiarios) por parte de cada uno de los SMDIF al finalizar cada mes, donde la fecha será establecida por la Delegación Regional correspondiente.

4. Entregar los formatos como fecha máxima el último día del mes hábil de la elaboración de las pláticas-talleres, exclusivamente al responsable del programa Puebla Nutrida en el DONDC, para poder ser considerado dentro de las metas mensuales a nivel delegacional. Así como la respectiva evidencia fotográfica de la elaboración de éstas a los correos: stephanie.gomiciaga@sedif.gob.mx; paola.gallegos@sedif.gob.mx. Las fotografías de cada municipio tienen que ser recolectadas y poner la de todos los municipios, en un archivo de Excel, una hoja por municipio, indicando el municipio perteneciente y la fecha en que fue tomada. Si el SMDIF no hace entrega de este archivo, no se deberán de recibir los formatos en físico debido a que no contabilizará dentro de sus metas mensuales. Así mismo, si alguno de los documentos o archivos no vienen conformados en su totalidad conforme lo solicitado, la Delegación Regional tiene la autoridad suficiente de rechazarlo, sin tener que ingresarlo al DONDC. En caso de que la Delegación firme y selle de conformidad cuando la información es incorrecta o está mal

conformada, la responsabilidad también será de ellos en conjunto con los SMDIF.

5. Supervisar, revisar y recibir, los acuses de recibido de las guías de menús del programa de Desayunos Escolares (en ambas modalidades) por parte de cada uno de los SMDIF y/o comités de padres de familia de los espacios alimentarios que conforman el Municipio, de tal manera que la Delegación Regional pueda garantizar que en cada espacio alimentario existe físicamente dicha guía según corresponda a su modalidad. Así mismo, se debe vigilar que, en el transcurso del año, se encuentren en el plantel escolar.

6. Entregar al DONDC los acuses de recibido de las guías de menús de cada desayunador (en original), así como con evidencia fotográfica a los correos: stephanie.gomiciaga@sedif.gob.mx; paola.gallegos@sedif.gob.mx, durante la primera quincena del mes de marzo 2020, en un archivo de Excel, y en cada hoja un municipio, especificando el nombre del municipio, la localidad, el grado de marginación, el nombre de la escuela y la fecha de entrega.

7. En conjunto con cada SMDIF y comité de padres de familia de las escuelas beneficiarias por el programa de Desayunos Escolares, firmar la carta compromiso de la “Inclusión de verduras y frutas”.

8. Hacer entrega al DONDC las cartas compromiso en original de la “Inclusión de verduras y frutas” durante la primera quincena de marzo de 2020.

9. Dar seguimiento en conjunto con cada SMDIF la inclusión de por lo menos 70 g. de verdura y 70 g. de fruta en cada espacio alimentario de manera diaria, de acuerdo a lo convenido en la carta compromiso de “Inclusión de verduras y frutas” y conforme a lo establecido en las guías de menús.

10. Calendarizar junto con personal del DONDC, las capacitaciones que se soliciten llevar a cabo para los SMDIF a través de la entrega de oficio, dirigido a Presidencia o Dirección General.

11. Coordinar junto con los SMDIF las visitas de capacitación, seguimiento o evaluación que se lleven a cabo por parte del Departamento de Orientación Nutricional.

5.3. El SEDIF a través de los Sistemas Municipales DIF.

Llevar a cabo la realización de pláticas-talleres de orientación alimentaria. El tema y los cambios esperados dependerán del Programa al que va dirigido, así como de su población objetivo. Por lo que para ello es necesario considerar la siguiente tabla:

Programa Desayunos Escolares

Población	Tema	Cambios esperados en la población a la que va dirigida
Niñas, niños y adolescentes	Comer bien es crecer sanos	Aumento del consumo diario de verduras y frutas
	La jarra del bien beber y tomar agua natural	Aumento del consumo diario de agua natural
	Alimentos sanos y seguros	Lavado correcto de manos
	Corriendo, corriendo y al rato comiendo	Aumento en la actividad física diaria
Preparadores de alimentos y comités de desayunos escolares	Consideraciones para diseñar menús saludables	Aumento en la compra y utilización de verduras y frutas para las preparaciones de alimentos
	Manejo higiénico de los alimentos	Lavado correcto de manos
		Manejo de buenas prácticas de higiene para procesar alimentos y bebidas
Almacenaje de alimentos	Mejorar las condiciones de almacén de los alimentos para que estos sean seguros en su consumo	
Docentes directivos/ Padres de familia	Alimentación correcta	Sensibilización y fortalecimiento en el consumo diario de verduras y frutas, así como de una dieta correcta
	La jarra del bien beber y tomar agua natural	Sensibilización y fortalecimiento en el consumo diario de agua natural
	Actívate	Sensibilización sobre la importancia que conlleva la actividad física para la salud personal y familiar

Las herramientas o acciones para lograr estos cambios de hábitos deseados en la población se pueden dar a través de:

- Pláticas con los temas señalados con sus respectivas dinámicas
- Talleres de preparación de alimentos
- Huertos escolares
- Entrega de material educativo o didáctico

- Ferias o concursos de preparación de alimentos
- Integración de los temas de alimentación en eventos escolares
- Integrar a los comités escolares responsables de nutrición, ya que son éstos los que deben de darle seguimiento a la entrega y calidad de los insumos alimentarios, así como son los responsables de promover la orientación y educación alimentaria

Programa de Apoyo Alimentario a Mujeres Embarazadas, en Periodo de Lactancia y/o con hijos menores a 2 años

Población	Tema	Cambios esperados en la población a la que va dirigida
Mujeres embarazadas	Lactancia materna	Reforzar los conocimientos sobre los beneficios de la lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses del bebé y complementaria hasta los 2 años de edad
		Actitud favorable hacia la lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses del bebé y complementaria hasta los 2 años de edad
Mujeres en periodo de lactancia	Lactancia materna	Aumento del periodo de lactancia
		Otorgar una “lactancia materna” óptima dominando posturas correctas para lactar
		Conocimiento y aplicación de técnicas de correcto lavado de manos
Cuidadores o madres de niños de 0 a 2 años de edad	Lactancia materna	Conocimiento de las señales de hambre-saciedad en el recién nacido y en el niño menor de 2 años
		Reforzar los conocimientos en torno al esquema de alimentación complementaria
		Conocimiento y aplicación de la técnica del correcto lavado de manos

Las herramientas o acciones para lograr estos cambios de hábitos deseados en la población se pueden dar a través de:

- Sesiones teórico-prácticas con el enfoque de aprender-haciendo
- Formación de promotores locales en el tema de lactancia materna

- Inclusión de temas sobre lactancia materna y alimentación complementaria en ferias de alimentación
- Elaboración y entrega de materiales educativos-didácticos como carteles, folletos o volantes

Programa de Apoyo Alimentario a Personas con Discapacidad, Apoyo Alimentario a Adultos Mayores, Iniciando una Correcta Nutrición, Rescate Nutricio, Apoyo Alimentario a Casas de Asistencia con convenio SEDIF, Apoyo Alimentario a Estancias de día SEDIF y Programa de asistencia Social Alimentaria a Personas en situación de Desastre

Población	Tema	Cambios esperados en la población a la que va dirigida
Personas con discapacidad	Alimentación correcta	Integración de los tres grupos de alimentos del plato del bien comer, en su dieta
Adultos mayores		Disminución en la elección de alimentos que contribuyan a la ingesta elevada de grasa, azúcar y/o sal
Tutores o familiares de menores de edad beneficiados	La jarra del bien beber y tomar agua simple	Aumento en el consumo de agua simple

Las herramientas o acciones para lograr estos cambios de hábitos deseados en la población se pueden dar a través de:

- Sesiones educativas previas a la entrega de las dotaciones alimentarias.
- Elaboración y entrega de materiales educativos-didácticos como carteles, folletos o volantes.

En caso de que exista alguna situación de emergencia o desastre y ante la situación de inestabilidad se deberá promover e impulsar entre la población lo siguiente:

- La importancia de conservar la lactancia materna en situaciones de emergencia o desastres, y ofrecer ayuda emocional a las madres lactantes para lograrlo.
- La cloración y el uso de agua hervida o embotellada.
- Medidas de higiene como: lavado de manos, lavado correcto de alimentos crudos, cocción correcta, así como conservación y manejo de alimentos.

Por otro lado, independientemente de los temas a la población objetivo señalada, se pueden incluir temas como lectura de etiquetado nutrimental, cultura alimentaria, seguridad alimentaria, selección y preparación de alimentos, etc. los cuales son entregados en el material que el DONDC elabora.

Nota: Si existiera algún otro tema de alimentación que no esté señalado en el listado anterior, se puede impartir y se considerará, sin embargo, cualquier otro que no tenga relación a lo que corresponde la orientación y educación alimentaria, no se tomará en cuenta, ejemplos de ello: primeros auxilios, medidas de protección civil, violencia familiar, etc.

1. Es indispensable que a lo largo del año se impartan todos los temas propuestos, de manera que se evite duplicar alguno de ellos a la misma población, por lo que se debe establecer una calendarización anual.

2. Se debe de impartir además de las pláticas establecidas en el punto número 1, talleres de preparación de alimentos en los que se incluyan platillos elaborados a base de amaranto, avena, o cualquier otro alimento cuya base sea alguno de los que el SEDIF proporciona, de tal manera que se vean reflejados en los reportes mensuales. Estos talleres pueden ir dirigidos principalmente a preparadores de alimentos de los desayunadores escolares.

3. Es importante considerar el uso del material proporcionado, como las presentaciones de power point, las cuales, de no poder proyectarse, se pueden utilizar como guion para apoyo a las pláticas o para la realización de rota folios u otro material de apoyo; trípticos para su repartición o guion; guías de menús y recetarios para ser entregados en desayunadores y para apoyo a la realización de talleres de preparación de alimentos; etc.

4. El mínimo de personas que deben de asistir a las pláticas-talleres deben ser mínimo 200 en el mes, distribuidos en los diferentes grupos de la población, en el número de pláticas- talleres que se crea conveniente conforme a las características de la población.

5. Los formatos de reporte que se tienen que entregar cada mes, se establecen en el siguiente orden:

1 concentrado mensual (formato único por mes).

El formato de reporte de plática-taller (uno por cada plática-taller impartido, incluir fotografías por cada uno de ellos).

El listado de beneficiarios (un listado por cada plática-taller realizado en el mes).

1 evaluación inicial y 1 final por cada plática-taller impartido (aplicado a la misma persona).

6. Llenar los formatos anteriormente mencionados conforme a las instrucciones de llenado que se encuentran junto con estos formatos, incluyendo además de los datos generales, fotografías, firmas y sellos correspondientes. Cabe aclarar que las evaluaciones deben ser llenados exclusivamente por la persona beneficiaria, a reserva de que se justifique lo contrario, como en el caso de menores que no saben escribir o personas con discapacidad.

7. Entregar a la Delegación Regional los reportes originales al finalizar el mes correspondiente, o cuando ésta se los indique, de tal manera que se entreguen al DONDC como fecha límite el último día del mes hábil de la elaboración de las pláticas-talleres. Cabe destacar que la Delegación, tiene la autoridad suficiente para rechazar aquellos reportes de pláticas que no cumplan con los requisitos que se estipulan de acuerdo a las instrucciones de llenado o alguno otro en el que se dude de la veracidad de la información.

8. Hacer llegar a la Delegación Regional la evidencia de la fotografía que se entrega en los reportes de manera electrónica en un archivo de Excel, indicando el municipio perteneciente y la fecha en que fue tomada. Si no se entrega este archivo, no se considerarán los formatos en físico para la contabilización de metas mensuales.

9. Entregar al comité de padres de familia y/o a la persona responsable de la preparación de alimentos de cada espacio alimentario, las guías de menús de Desayunos Escolares según corresponda a la modalidad, de tal manera que el SMDIF pueda garantizar que en cada desayunador se encuentra dicha guía de manera física. Así mismo, se debe vigilar que en el transcurso del año, dichas guías se encuentren en el plantel escolar.

10. Entregar a la Delegación Regional los acuses de recibido de las guías de menús, así como evidencia fotográfica en un archivo de Excel, en donde se especifique el nombre del municipio, la localidad, el grado de marginación, el nombre de la escuela y la fecha de entrega.

11. Acordar con cada uno de los comités de padres de familia de los desayunadores escolares en ambas modalidades la inclusión de por lo menos 70g de verdura y 70g de fruta conforme a lo establecido en las

guías de menús y de acuerdo a la carta compromiso que se tiene que firmar de la “Inclusión de verduras y frutas”.

12. Entregar a la Delegación Regional las cartas compromiso de la “Inclusión de verduras y frutas”

13. Generalidades:

- Se destaca que este Programa tiene una temporalidad indefinida, por lo que es obligación de los SMDIF y de las Delegaciones Regionales continuar con las acciones de Orientación y Educación Alimentaria de manera ininterrumpida.

- Los formatos podrán ser rechazados por los siguientes motivos:

- Formatos no actualizados
- Sin fotografías, poco claras, repetidas o que no correspondan con lo reportado
- Manejo de firmas similares
- Incongruencia entre los datos reportados
- Formatos incompletos
- Información poco clara, tachada, con corrector o manipulada
- Entrega de documentación en desorden
- Listados sin firmas (en caso de que las pláticas se lleven a cabo en escuelas y con menores de edad, es indispensable que cada hoja tenga el sello de la escuela, así como nombre y firma del director; no se aceptan con firmas de menores de edad; y tampoco se aceptarán listados de asistencia de la institución escolar).
- Sin los sellos correspondientes
- En copias
- Entrega extemporánea
- Evaluaciones que no estén realizadas por el beneficiario o que estén incompletas.
- En el caso del mes de diciembre, se solicitará la meta de 100 beneficiarios para la elaboración de pláticas-talleres, y se entregarán como fecha máxima la 1^a. quincena de dicho mes. Sin posibilidad de prórroga alguna ya que las metas reportadas a nivel estatal se cierran ese mes, de lo contrario, serán regresadas y no se contabilizarán.
- En el mes de enero, independiente de la emisión de un nuevo plan de trabajo anual y de la entrega de nuevo material, se deberá dar

continuidad a este Programa con el material previamente entregado y con la finalidad de cubrir las metas mensuales- anuales.

- Si en el año que transcurre existe periodo de veda electoral, los meses que abarquen ésta, quedará exento la realización de pláticas-talleres.
- Si se desea que exista algún tipo de capacitación (incluyendo la unidad móvil Puebla Nutrida o preparación de alimentos) por parte del DONDC en algún desayunador, en el municipio o en alguna delegación regional, es indispensable que se solicite a través de oficio dirigido a Presidencia o Dirección General, para se pueda calendarizar y establecer el día en el que se podrá llevar a cabo ésta.
- Es obligatoria la entrega a los diferentes planteles escolares las guías de menús de desayunos fríos y calientes (según corresponda), así como de la información que se requiera para el adecuado funcionamiento en materia alimentaria de éstos, como recetarios. Es indispensable que a la entrega de este material, se firmen y sellen acuses de recibido que tendrán que ser remitidos al DONDC (en original). Así mismo, se debe vigilar que en el transcurso del año, dichas guías o material se encuentren en el plantel escolar.

6. SEGUIMIENTO.

El personal calificado realizará visitas de seguimiento a los diferentes municipios para vigilar la aplicación de la operatividad del Programa y cómo estas tienen acción y cambios deseados en la población beneficiada de los diferentes programas de asistencia social alimentaria.

Así mismo, se llevarán a cabo las capacitaciones pertinentes para difundir con mayor facilidad los mensajes de alimentación y nutrición.

7. EVALUACIÓN.

Conforme a las capacitaciones y seguimientos llevados a cabo se realizarán las respectivas observaciones y recomendaciones para determinar el cumplimiento de los objetivos, además de la aplicación de evaluaciones directas para determinar el impacto del Programa.

8. ENFOQUES DEL PROGRAMA.

- Efectuar capacitaciones periódicas sobre regionalización de los productos, conservación de alimentos, hábitos de alimentación correctos, producción de platillos de alternativas alimentarias (huevo, soya, amaranto, etc.).

- Levantamiento de encuestas de satisfacción, evaluando sus resultados.
- Implementar la mejora continua, por medio del desarrollo constante de pláticas y talleres.
- Desarrollar y fortalecer capacidades y actitudes de los actores comunitarios que constituyen la red de relaciones primarias de las niñas, niños, padres y madres de familia, que permitan y promuevan la mejora de la situación alimentaria individual, familiar y comunitaria, para que actúen como líderes multiplicadores en defensa de los derechos de alimentación y salud.
- Identificar y revalorar los alimentos regionales, para recomendar la utilización de técnicas culinarias locales que no tengan un impacto negativo en la salud, y promover el consumo de alimentos preparados con condimentos naturales y especias de la cocina tradicional de cada región, tomando en cuenta que sean aceptables y viables desde el punto de vista cultural y económico.
- Contribuir a que la población visualice a la alimentación correcta como un derecho de seguridad y bienestar físico y mental.
- Apoyar la seguridad alimentaria en el hogar y la familia, a través de la promoción e implementación de proyectos productivos y de transformación en materia alimentaria, que además de generar productos para consumo familiar permitan producir excedentes aptos para su procesamiento, aplicando tecnologías domésticas y buenas prácticas de manufactura con el propósito de fomentar su comercialización, para que las Beneficiarias y Beneficiarios obtengan recursos adicionales que favorezcan la resolución de otras necesidades básicas.

9. TRANSPARENCIA.

Visitar la página de internet: <http://transparencia.puebla.gob.mx/>.
(está mal la url)

10. CONTRALORÍA SOCIAL (PARTICIPACIÓN SOCIAL).

La Contraloría Social es el conjunto de acciones de control, vigilancia y evaluación que realizan las personas de manera organizada o independiente, en un modelo de derechos y compromisos ciudadanos, con el propósito de contribuir a que la gestión gubernamental y el manejo de los recursos públicos se realicen en términos de transparencia, eficacia y honradez.

Por tal motivo se promueve que la población beneficiaria se incorpore y participe en las acciones de orientación y educación alimentaria y promoción de la salud.

Tiene como objetivo servir como herramienta para integrar en una base de información, que facilite la planeación estratégica, la ejecución eficaz y la evaluación integral de la política distributiva de los beneficios otorgados, favoreciendo y garantizando en forma metódica, continua y sistemática una mayor equidad, transparencia, simplificación, eficiencia y efectividad; verificando que las Beneficiarias y los Beneficiarios del Programa, correspondan a la población objetivo definida en las disposiciones legales y administrativas aplicables al presente Programa.

11. PADRONES DE BENEFICIARIOS.

No aplica. Sólo se requieren los listados de asistencia a las pláticas-talleres de los beneficiados.

12. PROCEDIMIENTO DE QUEJA O INCONFORMIDAD.

Cualquier ciudadana o ciudadano que considere haber sido perjudicado en la aplicación del Programa por una acción u omisión de una o un servidor público, podrá acudir en primera instancia a manifestar su reclamo o inconformidad, de manera verbal o escrita, a la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario, con domicilio en:

Calle 5 de Mayo número 1606.ColoniaCentro, Puebla, Pue.C. P.72000.
Teléfono 2222 2952 79,222229 52 88.

13. BLINDAJE ELECTORAL.

En la operación y ejecución de este Programa se deberán observar y atender las medidas que emita el Gobierno del Estado de Puebla para impedir que el Programa sea utilizado con fines políticos electorales en el desarrollo de procesos electorales Federales, Estatales y Municipales.

14. EXCEPCIONES.

Cualquier circunstancia o situación no prevista en las Reglas de Operación que deba ser resuelta lo hará de manera específica la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario, notificando a la Junta Directiva la resolución de ésta.

15. EVALUACIÓN INTERNA

Indicadores de Resultados:

Las intervenciones de política pública están dirigidas para atender una población objetivo precisa, a la cual se desea inducir un cambio en algún aspecto en particular, por lo tanto, es importante contar con indicadores que den cuenta del resultado que tienen los programas entre los hogares y los individuos atendidos.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), sugiere un conjunto de relaciones y variables para ser consideradas en evaluaciones de impacto para programas dirigidos a atender la inseguridad alimentaria. Con base en ellas se sugieren los siguientes indicadores:

$$\begin{array}{l|l} \text{\% Mujeres Atendidos con} & \text{Total de mujeres atendidas con el} \\ \text{el programa} & \text{programa.} \\ \hline & \text{X 100} \\ & \text{Total de población en el estado de Puebla} \\ & \text{=100} \end{array}$$

$$\begin{array}{l|l} \text{\% Hombres Atendidos} & \text{Total de hombres atendidos con el} \\ \text{con el programa} & \text{programa.} \\ \hline & \text{X 100 =100} \\ & \text{Total de población en el estado de Puebla} \end{array}$$

ANEXO 2

REPORTE DE PLÁTICA-TALLER



Sistema Estatal
de Alimentación y Nutrición

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO



REPORTE DE PLÁTICA-TALLER EN PUEBLA NUTRIDA

Delegación: _____ Municipio: _____

Localidad: _____ Fecha: _____

Nombre de la escuela, auditorio, salón o plaza, etc.

NOMBRE(S) DEL (DE LOS) ORIENTADOR(ES) O CAPACITADOR(ES) ALIMENTARIO(S):

No. TOTAL DE ASISTENTES: _____ M. _____ H. _____

POBLACIÓN OBJETIVO:

- Desayunos escolares calientes
 Desayunos escolares fríos
 Familias en desamparo y grupos vulnerables
- Población en general
Especificar _____

TEMA:

DESCRIPCIÓN DE LA PLÁTICA-TALLER:

Material

- Diapositivas
 Trípticos
 Folletos
 Rotafolios
 Cuestionarios
- Juegos didácticos
 Utensilios de cocina-alimentos
 Otro _____
 Ninguno

Participación de la audiencia

- Excelente Buena Regular Mala

Espacio donde se llevó a cabo la capacitación

- Aire libre
 Salón
- Cocina
 Otro _____



Sistema Estatal
DE
Gobierno de Puebla

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO



FOTOGRAFÍAS:

ELABORÓ

VO. BO. DEL MUNICIPIO

NOMBRE Y FIRMA

NOMBRE, FIRMA Y SELLO

VO. BO. DE LA DELEGACIÓN

NOMBRE, FIRMA Y SELLO

ANEXO 4

EVALUACIONES PARCIALES



DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
ALIMENTACIÓN CORRECTA.

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Marque con una "x" la letra que contenga la respuesta correcta:

1. Las características de la dieta son:
 - a) Comer poco y alimentos light
 - b) Incluir alimentos de los diferentes grupos de alimentos y en la cantidad necesaria
 - c) Ninguna de las anteriores

2. Los 3 grupos de alimentos son:
 - a) Verduras y frutas; leguminosas; alimentos de origen animal
 - b) Verduras y frutas; cereales y leguminosas; grasas y azúcares
 - c) Verduras y frutas; cereales; leguminosas y alimentos de origen animal

3. El aporte nutrimental de las verduras y frutas son:
 - a) Proteínas, vitaminas y minerales
 - b) Agua, grasa, vitaminas y minerales
 - c) Agua, fibra, vitaminas y minerales

4. Ejemplos de cereales:
 - a) Pan, tamal, tortilla
 - b) Amaranto, cacahuete, avena
 - c) Amaranto, frijol, tortilla

5. El nutrimento principal que aportan las leguminosas y alimentos de origen animal es:
 - a) Hidratos de carbono
 - b) Lípidos o grasas
 - c) Proteínas

6. La importancia de combinar cereales con leguminosas es porque:
 - a) El sabor se vuelve más rico
 - b) Se obtienen proteínas de mejor calidad
 - c) Es más nutritivo que alimentos de origen animal como la carne

VO. BO. DIF MUNICIPAL
NOMBRE, FIRMA Y SELLO

VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL
NOMBRE, FIRMA Y SELLO



DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

**EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
ALIMENTACIÓN CORRECTA**

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Marque con una "x" la letra que contenga la respuesta correcta:

1. Las características de la dieta son:
 - a) Comer poco y alimentos light
 - b) Incluir alimentos de los diferentes grupos de alimentos y en la cantidad necesaria
 - c) Ninguna de las anteriores
2. Los 3 grupos de alimentos son:
 - a) Verduras y frutas; leguminosas; alimentos de origen animal
 - b) Verduras y frutas; cereales y leguminosas; grasas y azúcares
 - c) Verduras y frutas; cereales; leguminosas y alimentos de origen animal
3. El aporte nutrimental de las verduras y frutas son:
 - a) Proteínas, vitaminas y minerales
 - b) Agua, grasa, vitaminas y minerales
 - c) Agua, fibra, vitaminas y minerales
4. Ejemplos de cereales:
 - a) Pan, tamal, tortilla
 - b) Amaranto, cacahuete, avena
 - c) Amaranto, frijol, tortilla
5. El nutrimento principal que aportan las leguminosas y alimentos de origen animal es:
 - a) Hidratos de carbono
 - b) Lípidos o grasas
 - c) Proteínas
6. La importancia de combinar cereales con leguminosas es porque:
 - a) El sabor se vuelve más rico
 - b) Se obtienen proteínas de mejor calidad
 - c) Es más nutritivo que alimentos de origen animal como la carne

VO.BO. DIF MUNICIPAL
NOMBRE, FIRMA Y SELLO

VO.BO. DELEGACIÓN REGIONAL
NOMBRE, FIRMA Y SELLO


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
CONSIDERACIONES PARA DISEÑAR MENÚS SALUDABLES

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Complete el cuadro según corresponda para elaborar 4 desayunos saludables:

	Platillo	Cereal o tubérculo	Alimentos de origen animal o leguminosas	Verdura	Fruta	Lácteos	Bebida
Día 1	Huevo con ejotes y tortilla. Manzana, leche y agua	Tortilla	Huevo	Ejotes	Manzana	Leche	Agua
Día 2							
Día 3							
Día 4							
Día 5							

VO. BO. DIF MUNICIPAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO

VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
CONSIDERACIONES PARA DISEÑAR MENÚS SALUDABLES

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Complete el cuadro según corresponda para elaborar 4 desayunos saludables:

	Platillo	Cereal o tubérculo	Alimentos de origen animal o leguminosas	Verdura	Fruta	Lácteos	Bebida
Día 1	Huevo con ejotes y tortilla. Manzana, leche y agua	Tortilla	Huevo	Ejotes	Manzana	Leche	Agua
Día 2							
Día 3							
Día 4							
Día 5							

VO. BO. DIF MUNICIPAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO

VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

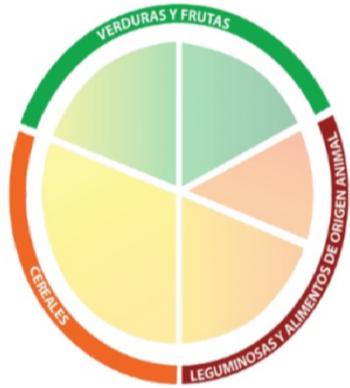
EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
COMER BIEN ES CRECER SANOS

Fecha: _____

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Complete el gráfico de sectores que representa una dieta equilibrada según corresponda:



VO. BO. DIF MUNICIPAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO

VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

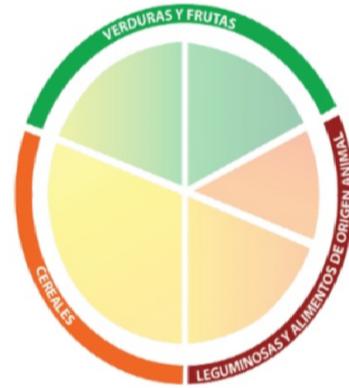
EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
COMER BIEN ES CRECER SANOS

Fecha: _____

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Complete el gráfico de sectores que representa una dieta equilibrada según corresponda:



VO. BO. DIF MUNICIPAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO

VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO

 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
LA JARRA DEL BIEN BEBER Y TOMAR AGUA SIMPLE

Delegación: _____ Fecha: _____
Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

1. ¿Conoces la representación gráfica de la Jarra del Bien Beber?
2. Ordena las siguientes bebidas (de la 1 a la 6) de acuerdo a su prioridad en su consumo diario
Agua de sabor _____
Café sin azúcar _____
Agua potable _____
Refrescos sin azúcar _____
Jugo de fruta 100% natural _____
Leche descremada (light) _____
3. ¿Cuántos vasos de agua potable deben consumirse al día?
4. Elista por lo menos 2 razones por las que debes de consumir agua potable
5. Elista por lo menos 2 razones por las que debes evitar el consumo de bebidas endulzadas

VO. BO. DIF MUNICIPAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO

 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
LA JARRA DEL BIEN BEBER Y TOMAR AGUA SIMPLE

Delegación: _____ Fecha: _____
Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

1. ¿Conoces la representación gráfica de la Jarra del Bien Beber?
2. Ordena las siguientes bebidas (de la 1 a la 6) de acuerdo a su prioridad en su consumo diario
Agua de sabor _____
Café sin azúcar _____
Agua potable _____
Refrescos sin azúcar _____
Jugo de fruta 100% natural _____
Leche descremada (light) _____
3. ¿Cuántos vasos de agua potable deben consumirse al día?
4. Elista por lo menos 2 razones por las que debes de consumir agua potable
5. Elista por lo menos 2 razones por las que debes evitar el consumo de bebidas endulzadas

VO. BO. DIF MUNICIPAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO

 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
IMPORTANCIA DE LA HIGIENE DE ALIMENTOS

Fecha: _____
Delegación: _____ Fecha: _____
Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Responda con una "V" si el enunciado es verdadero y "F" si es falso.

1. Los alimentos pueden provocar enfermedades _____
2. Se debe de utilizar los mismos utensilios independientemente de la naturaleza del alimento _____
3. El aire puede contaminar los alimentos _____
4. Los alimentos se pueden dejar enfriar a temperatura ambiente _____
5. El agua debe hervirse como mínimo por 30 minutos _____
6. Las verduras con hojas deben de lavarse hoja por hoja con agua en una tinaja o recipiente _____
7. El lavado de granos y semillas como el arroz y el frijol deben de lavarse a chorro de agua _____
8. Se deben de desechar las latas que se vean abolladas _____
9. Se debe de almacenar por separado los alimentos del cloro, detergente, etc _____
10. Las manos deben de lavarse solamente antes después de ir al baño _____

VO. BO. DIF MUNICIPAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO

 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
IMPORTANCIA DE LA HIGIENE DE ALIMENTOS

Fecha: _____
Delegación: _____ Fecha: _____
Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Responda con una "V" si el enunciado es verdadero y "F" si es falso.

1. Los alimentos pueden provocar enfermedades _____
2. Se debe de utilizar los mismos utensilios independientemente de la naturaleza del alimento _____
3. El aire puede contaminar los alimentos _____
4. Los alimentos se pueden dejar enfriar a temperatura ambiente _____
5. El agua debe hervirse como mínimo por 30 minutos _____
6. Las verduras con hojas deben de lavarse hoja por hoja con agua en una tinaja o recipiente _____
7. El lavado de granos y semillas como el arroz y el frijol deben de lavarse a chorro de agua _____
8. Se deben de desechar las latas que se vean abolladas _____
9. Se debe de almacenar por separado los alimentos del cloro, detergente, etc _____
10. Las manos deben de lavarse solamente antes después de ir al baño _____

VO. BO. DIF MUNICIPAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL NOMBRE, FIRMA Y SELLO


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS EN LOS ESPACIOS ALIMENTARIOS

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Responda con una "V" si el enunciado es verdadero y "F" si es falso.

1. Los alimentos pueden ser contaminados mediante agentes físicos como alhajas _____
2. Los alimentos pueden ser contaminados si se mezclan alimentos crudos con cocidos _____
3. Se debe tener un trapo de cocina para las diferentes actividades en cocina _____
4. Los utensilios deben de lavarse con cloro _____
5. Las áreas de trabajo deben de desinfectarse cada 7 días _____
6. La basura puede estar cerca del área de trabajo para facilitar las actividades en la cocina _____
7. El cabello debe estar siempre recogido durante la preparación de alimentos _____
8. El uso de cofia y cubreboca debe ser obligatorio _____
9. Pueden usarse anillos durante la preparación de alimentos _____
10. No se debe de comer mientras que se preparan alimentos _____
11. Existe una técnica especializada para el lavado correcto de manos _____

VO. BO. DIF MUNICIPAL
NOMBRE, FIRMA Y SELLO
VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL
NOMBRE, FIRMA Y SELLO


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS EN LOS ESPACIOS ALIMENTARIOS

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Responda con una "V" si el enunciado es verdadero y "F" si es falso.

1. Los alimentos pueden ser contaminados mediante agentes físicos como alhajas _____
2. Los alimentos pueden ser contaminados si se mezclan alimentos crudos con cocidos _____
3. Se debe tener un trapo de cocina para las diferentes actividades en cocina _____
4. Los utensilios deben de lavarse con cloro _____
5. Las áreas de trabajo deben de desinfectarse cada 7 días _____
6. La basura puede estar cerca del área de trabajo para facilitar las actividades en la cocina _____
7. El cabello debe estar siempre recogido durante la preparación de alimentos _____
8. El uso de cofia y cubreboca debe ser obligatorio _____
9. Pueden usarse anillos durante la preparación de alimentos _____
10. No se debe de comer mientras que se preparan alimentos _____
11. Existe una técnica especializada para el lavado correcto de manos _____

VO. BO. DIF MUNICIPAL
NOMBRE, FIRMA Y SELLO
VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL
NOMBRE, FIRMA Y SELLO


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Completa las frases de acuerdo a los dibujos que se presentan debajo de éstas:

1. Un alimento seguro es el que está libre de _____
2. Los microorganismos pueden trasladarse de un lugar a otro a través de _____
3. Todos los días debo de _____
4. Debo lavar mis _____ siempre antes de comer, de preparar alimentos o después de ir al baño.
5. Debo lavar mis _____ después de cada comida para evitar caries y mal aliento.
6. Mantengo mis _____ limpias y recortadas, ya que debajo de ellas se deposita mucha mugre.
7. Hay que lavar siempre _____ y _____ antes de prepararlas o comerlas.
8. La _____ es el proceso que permite destruir los microorganismos presentes en el agua y los alimentos.



VO. BO. DIF MUNICIPAL
NOMBRE, FIRMA Y SELLO
VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL
NOMBRE, FIRMA Y SELLO


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Completa las frases de acuerdo a los dibujos que se presentan debajo de éstas:

1. Un alimento seguro es el que está libre de _____
2. Los microorganismos pueden trasladarse de un lugar a otro a través de _____
3. Todos los días debo de _____
4. Debo lavar mis _____ siempre antes de comer, de preparar alimentos o después de ir al baño.
5. Debo lavar mis _____ después de cada comida para evitar caries y mal aliento.
6. Mantengo mis _____ limpias y recortadas, ya que debajo de ellas se deposita mucha mugre.
7. Hay que lavar siempre _____ y _____ antes de prepararlas o comerlas.
8. La _____ es el proceso que permite destruir los microorganismos presentes en el agua y los alimentos.



VO. BO. DIF MUNICIPAL
NOMBRE, FIRMA Y SELLO
VO. BO. DELEGACIÓN REGIONAL
NOMBRE, FIRMA Y SELLO


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS EN LOS ESPACIOS ALIMENTARIOS

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Responda con una "V" si el enunciado es verdadero y "F" si es falso.

1. Los alimentos pueden ser contaminados mediante agentes físicos como alhajas _____
2. Los alimentos pueden ser contaminados si se mezclan alimentos crudos con cocidos _____
3. Se debe de tener un trapo de cocina para las diferentes actividades en cocina _____
4. Los utensilios deben de lavarse con cloro _____
5. Las áreas de trabajo deben de desinfectarse cada 7 días _____
6. La basura puede estar cerca del área de trabajo para facilitar las actividades en la cocina _____
7. El cabello debe estar siempre recogido durante la preparación de alimentos _____
8. El uso de cofia y cubreboca debe ser obligatorio _____
9. Pueden usarse anillos durante la preparación de alimentos _____
10. No se debe de comer mientras que se preparan alimentos _____
11. Existe una técnica especializada para el lavado correcto de manos _____


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS EN LOS ESPACIOS ALIMENTARIOS

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Responda con una "V" si el enunciado es verdadero y "F" si es falso.

1. Los alimentos pueden ser contaminados mediante agentes físicos como alhajas _____
2. Los alimentos pueden ser contaminados si se mezclan alimentos crudos con cocidos _____
3. Se debe de tener un trapo de cocina para las diferentes actividades en cocina _____
4. Los utensilios deben de lavarse con cloro _____
5. Las áreas de trabajo deben de desinfectarse cada 7 días _____
6. La basura puede estar cerca del área de trabajo para facilitar las actividades en la cocina _____
7. El cabello debe estar siempre recogido durante la preparación de alimentos _____
8. El uso de cofia y cubreboca debe ser obligatorio _____
9. Pueden usarse anillos durante la preparación de alimentos _____
10. No se debe de comer mientras que se preparan alimentos _____
11. Existe una técnica especializada para el lavado correcto de manos _____


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
LA JARRA DEL BIEN BEBER Y TOMAR AGUA SIMPLE

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

1. ¿Conoces la representación gráfica de la Jarra del Bien Beber?
2. Ordena las siguientes bebidas (de la 1 a la 6) de acuerdo a su prioridad en su consumo diario
 - Aguas de sabor _____
 - Café sin azúcar _____
 - Agua potable _____
 - Refrescos sin azúcar _____
 - Jugo de fruta 100% natural _____
 - Leche descremada (light) _____
3. ¿Cuántos vasos de agua potable deben consumirse al día?
4. Enlista por lo menos 2 razones por las que debes de consumir agua potable
5. Enlista por lo menos 2 razones por las que debes evitar el consumo de bebidas endulzadas


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
LA JARRA DEL BIEN BEBER Y TOMAR AGUA SIMPLE

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

1. ¿Conoces la representación gráfica de la Jarra del Bien Beber?
2. Ordena las siguientes bebidas (de la 1 a la 6) de acuerdo a su prioridad en su consumo diario
 - Aguas de sabor _____
 - Café sin azúcar _____
 - Agua potable _____
 - Refrescos sin azúcar _____
 - Jugo de fruta 100% natural _____
 - Leche descremada (light) _____
3. ¿Cuántos vasos de agua potable deben consumirse al día?
4. Enlista por lo menos 2 razones por las que debes de consumir agua potable
5. Enlista por lo menos 2 razones por las que debes evitar el consumo de bebidas endulzadas


DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
ACTÍVATE

Delegación: _____ Fecha: _____
Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Marque con una "x" aquellos enunciados que se consideren como beneficios de la actividad física.

- Bajar de peso
- Sentirse feliz
- Tonificación muscular
- Ritmo cardíaco adecuado
- Controla enfermedades como diabetes e hipertensión
- Mejora la flexibilidad
- Mantiene con salud a los huesos
- Mejora la resistencia física
- Mejora la autoestima
- Relaja


DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
ACTÍVATE

Delegación: _____ Fecha: _____
Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Marque con una "x" aquellos enunciados que se consideren como beneficios de la actividad física.

- Bajar de peso
- Sentirse feliz
- Tonificación muscular
- Ritmo cardíaco adecuado
- Controla enfermedades como diabetes e hipertensión
- Mejora la flexibilidad
- Mantiene con salud a los huesos
- Mejora la resistencia física
- Mejora la autoestima
- Relaja


DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
CORRIENDO, CORRIENDO Y AL RATO COMIENDO

Delegación: _____ Fecha: _____
Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Marca con una "x" los beneficios de tener actividad física.

- Hay crecimiento
- Te sientes feliz
- Mejoran tus músculos
- Te enfermas más seguido
- Mejora la flexibilidad
- Mantiene con salud a los huesos
- Te cansas menos
- Mejora la autoestima
- Subes de peso
- Te vuelves más ágil


DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
CORRIENDO, CORRIENDO Y AL RATO COMIENDO

Delegación: _____ Fecha: _____
Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Marca con una "x" los beneficios de tener actividad física.

- Hay crecimiento
- Te sientes feliz
- Mejoran tus músculos
- Te enfermas más seguido
- Mejora la flexibilidad
- Mantiene con salud a los huesos
- Te cansas menos
- Mejora la autoestima
- Subes de peso
- Te vuelves más ágil


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
LACTANCIA MATERNA

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Responda con una "V" si el enunciado es verdadero y "F" si es falso.

- _____ La leche materna es el primer alimento que se le debe de proporcionar al menor.
- _____ Un beneficio de la lactancia materna es que favorece sólo el apego del bebé hacia la madre.
- _____ Los líquidos que se pueden incluir en la lactancia materna es el agua natural.
- _____ La lactancia materna exclusiva significa que un bebé sólo recibe leche de su mamá sin incluir ningún otro alimento o líquido.
- _____ La lactancia materna ayuda a la mamá a reducir el riesgo de padecer cáncer de ovario y de mama.
- _____ Las fórmulas infantiles son de fácil absorción para el bebé.
- _____ La mamá tiene que comer menos a comparación del embarazo.
- _____ La leche materna se puede guardar en el refrigerador hasta por una semana.
- _____ La leche materna puede llegar a ser "aguada" y ya no le sirve al bebé.
- _____ El uso del biberón es más fácil e higiénico.


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
LACTANCIA MATERNA

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Responda con una "V" si el enunciado es verdadero y "F" si es falso.

- _____ La leche materna es el primer alimento que se le debe de proporcionar al menor.
- _____ Un beneficio de la lactancia materna es que favorece sólo el apego del bebé hacia la madre.
- _____ Los líquidos que se pueden incluir en la lactancia materna es el agua natural.
- _____ La lactancia materna exclusiva significa que un bebé sólo recibe leche de su mamá sin incluir ningún otro alimento o líquido.
- _____ La lactancia materna ayuda a la mamá a reducir el riesgo de padecer cáncer de ovario y de mama.
- _____ Las fórmulas infantiles son de fácil absorción para el bebé.
- _____ La mamá tiene que comer menos a comparación del embarazo.
- _____ La leche materna se puede guardar en el refrigerador hasta por una semana.
- _____ La leche materna puede llegar a ser "aguada" y ya no le sirve al bebé.
- _____ El uso del biberón es más fácil e higiénico.


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
LECTURA DE ETIQUETAS EN ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Indicar en las líneas la interpretación que tienen esos puntos dentro de la etiqueta de información nutricional, o describir brevemente lo que sabes respecto a cada nutrimento.

Información Nutricional	
*Tamaño de la porción 1 vaso (200 ml)	
#Porciones por envase 5	
Cantidad por porción	
Calorías 110	←
Calorías de grasa 50	←
Calorías de grasa saturada 40	←
%Valor Diario*	
Grasa Total 6 g	9%
Grasa Saturada 4 g	20%
Grasa Trans 0 g	
Coolesterol 20 mg	7%
Sodio 110 mg	5%
Carbohidrato Total 9 g	3%
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 9 g	
Proteína 6 g	12%
Vitamina A	4%
Vitamina C	0%
Hierro	2%
Calcio	20%
Fósforo	15%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
LECTURA DE ETIQUETAS EN ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Indicar en las líneas la interpretación que tienen esos puntos dentro de la etiqueta de información nutricional, o describir brevemente lo que sabes respecto a cada nutrimento.

Información Nutricional	
*Tamaño de la porción 1 vaso (200 ml)	
#Porciones por envase 5	
Cantidad por porción	
Calorías 110	←
Calorías de grasa 50	←
Calorías de grasa saturada 40	←
%Valor Diario*	
Grasa Total 6 g	9%
Grasa Saturada 4 g	20%
Grasa Trans 0 g	
Coolesterol 20 mg	7%
Sodio 110 mg	5%
Carbohidrato Total 9 g	3%
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 9 g	
Proteína 6 g	12%
Vitamina A	4%
Vitamina C	0%
Hierro	2%
Calcio	20%
Fósforo	15%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
NUESTRA CULTURA ALIMENTARIA

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Completa las frases con alguna de las palabras que se presentan a continuación y que mejor concuerde con la oración.

Lugar geográfico	Cultura alimentaria	Cocina tradicional	Sistemas agroalimentarios
------------------	---------------------	--------------------	---------------------------

1. La _____ se basa en conocimientos adquiridos por experiencia y costumbres de cada comunidad.
2. Los _____ se da a través de la interacción entre productores y consumidores, por lo que se debe preferir el consumo de alimentos locales.
3. El _____ determina el tipo de alimentos que consumimos de acuerdo a la región de producción.
4. La _____ se ve influida por la historia de México y perdura de generación en generación.

Responda con una "V" si el enunciado es verdadero y "F" si es falso.

1. _____ Al consumir alimentos producidos localmente ayudamos al desarrollo de otros países y no de México.
2. _____ Al comprar verduras y frutas de productores locales ayudamos a que ellos sigan produciendo.
3. _____ La comida mexicana es resultado de la fusión de elementos indígena, africano y español.
4. _____ Las técnicas culinarias es un componente de la cultura alimentaria.
5. _____ La alimentación tradicional es aquella que se elabora por ancianos.


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
NUESTRA CULTURA ALIMENTARIA

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Completa las frases con alguna de las palabras que se presentan a continuación y que mejor concuerde con la oración.

Lugar geográfico	Cultura alimentaria	Cocina tradicional	Sistemas agroalimentarios
------------------	---------------------	--------------------	---------------------------

5. La _____ se basa en conocimientos adquiridos por experiencia y costumbres de cada comunidad.
6. Los _____ se da a través de la interacción entre productores y consumidores, por lo que se debe preferir el consumo de alimentos locales.
7. El _____ determina el tipo de alimentos que consumimos de acuerdo a la región de producción.
8. La _____ se ve influida por la historia de México y perdura de generación en generación.

Responda con una "V" si el enunciado es verdadero y "F" si es falso.

6. _____ Al consumir alimentos producidos localmente ayudamos al desarrollo de otros países y no de México.
7. _____ Al comprar verduras y frutas de productores locales ayudamos a que ellos sigan produciendo.
8. _____ La comida mexicana es resultado de la fusión de elementos indígena, africano y español.
9. _____ Las técnicas culinarias es un componente de la cultura alimentaria.
10. _____ La alimentación tradicional es aquella que se elabora por ancianos.


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN INICIAL DEL TEMA:
PARA CULTIVAR UNA MEJOR SALUD

Fecha: _____

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Responda con una "V" si el enunciado es verdadero y "F" si es falso.

1. _____ La seguridad alimentaria hacer referencia al acceso que las personas tienen sobre los alimentos.
2. _____ La calidad y cantidad de alimento no importa siempre y cuando exista cualquier tipo de alimento.
3. _____ Una acción que promueve la seguridad alimentaria es la creación de huertos.
4. _____ Otra acción que promueve la seguridad alimentaria es elaborar mermeladas y salmueras.
5. _____ Los huertos producen alimentos para el autoconsumo.
6. _____ Los pasos básicos para tener una hortaliza son la cosecha.
7. _____ Para hacer una hortaliza es necesario preparar la tierra con abono.
8. _____ Una manera de tener seguridad alimentaria es sembrar en maceta.


 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
 PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

EVALUACIÓN FINAL DEL TEMA:
PARA CULTIVAR UNA MEJOR SALUD

Fecha: _____

Delegación: _____ Fecha: _____

Municipio: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Responda con una "V" si el enunciado es verdadero y "F" si es falso.

1. _____ La seguridad alimentaria hacer referencia al acceso que las personas tienen sobre los alimentos.
2. _____ La calidad y cantidad de alimento no importa siempre y cuando exista cualquier tipo de alimento.
3. _____ Una acción que promueve la seguridad alimentaria es la creación de huertos.
4. _____ Otra acción que promueve la seguridad alimentaria es elaborar mermeladas y salmueras.
5. _____ Los huertos producen alimentos para el autoconsumo.
6. _____ Los pasos básicos para tener una hortaliza son la cosecha.
7. _____ Para hacer una hortaliza es necesario preparar la tierra con abono.
8. _____ Una manera de tener seguridad alimentaria es sembrar en maceta.



Sistema Estatal
DIF
Gobierno de Puebla

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO
PROGRAMA PUEBLA NUTRIDA

**EVALUACIÓN FINAL
ENCUESTA DE SATISFACCIÓN**

Instrucciones: A continuación le presentamos varias preguntas para saber qué le pareció el curso que acaba de terminar. Lea cuidadosamente cada pregunta y luego, para responderla, señale con un tache (x) uno de los espacios que usted considere que es su respuesta, pudiendo ser: bien, regular o mal.

	Bien ☺	Regular ☹	Mal ☹
1. El trato que le dio el instructor al grupo fue...			
2. ¿El instructor conoce bien el tema?			
3. ¿Cómo resolvió las dudas el instructor?			
4. Considera que la exposición del tema fue...			
4. ¿Considera que el tema que se trató en el curso le va a ayudar?			
5. ¿Cómo considera el material que se empleó en el curso?			
6. ¿Cómo considera las condiciones físicas del lugar donde se realizó el curso (iluminación, ventilación, etc.)			
7. ¿Cómo califica la organización y coordinación del curso?			

8. Después de haber recibido esta plática-taller, me comprometo a establecer como hábito diario:

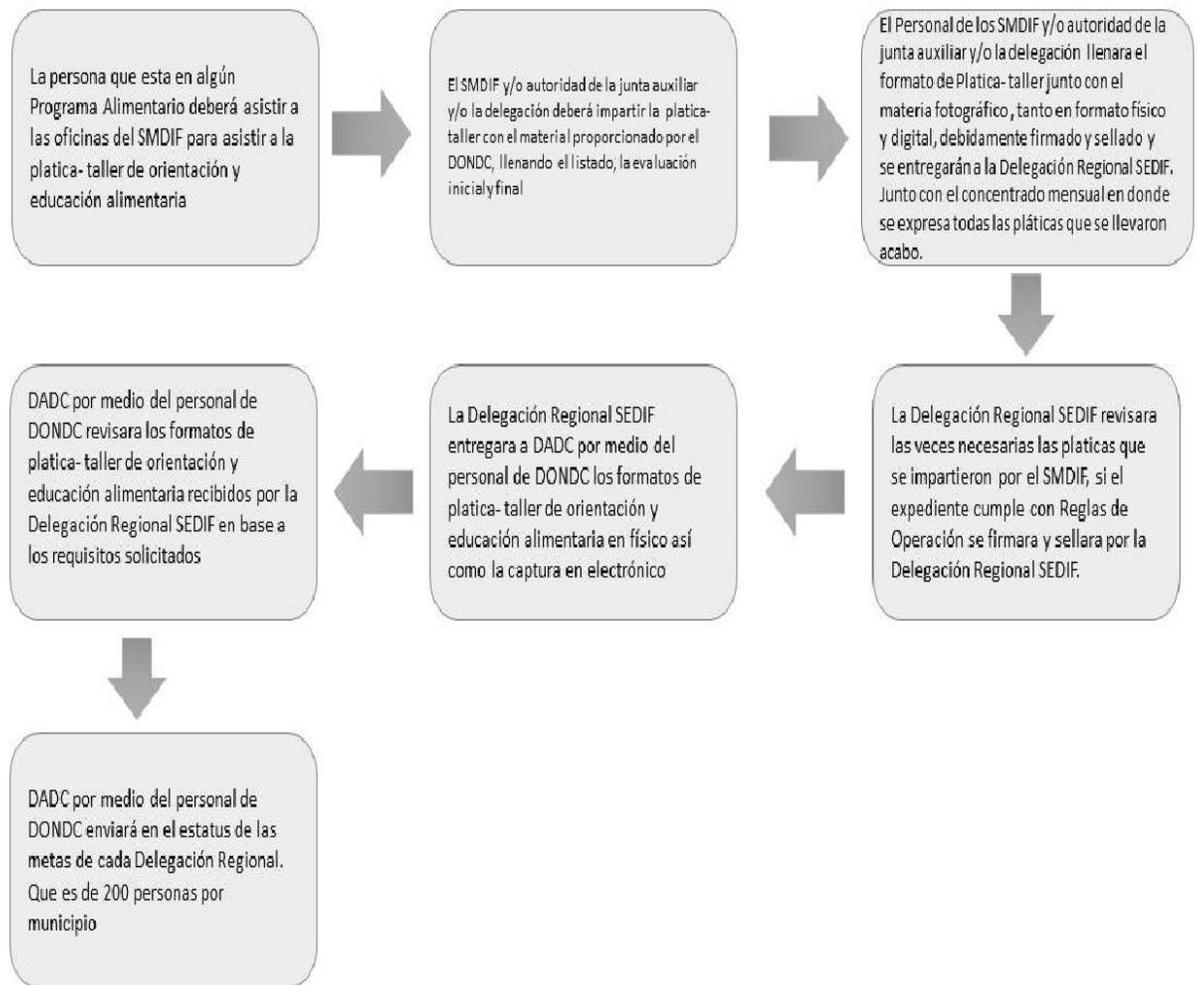
9. Me gustaría que me dieran otros temas de alimentación como:

10. Observaciones o sugerencias

Nota: Todas las evaluaciones finales van acompañadas de este último formato, que corresponde a la encuesta de satisfacción, independientemente del tema de la plática que se haya impartido.

ANEXO 6

ANEXO 6 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO



TRANSITORIOS

(Del PUBLICACIÓN de las Reglas de Operación del Programa Puebla Nutrida (Orientación y Educación Alimentaria), que emite la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla; Publicado en el Periódico Oficial del Estado, el jueves 30 de abril de 2020, Número 20, Cuarta Sección, Tomo DXL).

PRIMERO. Estas Reglas de Operación del Programa **PUEBLA NUTRIDA (ORIENTACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA)**, entrarán en vigor a partir de la publicación de las mismas.

SEGUNDO. Se dejan sin efectos todas las disposiciones que se opongán a las presentes Reglas de Operación.

Cuatro Veces Heroica Puebla de Zaragoza, a los veintiocho días del mes de abril del año dos mil veinte. El Jefe del Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla. **C. GERARDO SÁNCHEZ ALARCÓN.** Rúbrica. El Director de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla. **C. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ.** Rúbrica. La Titular de la Unidad de Asistencia Social y Salud del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla. **C. DENISSE ORTIZ PÉREZ.** Rúbrica.